

# Histoire

## Auberge des Grands Bois

### Depuis 1745

La vaste maison paysanne située au lieu-dit « Grands Bois » remonte en tous cas au début du XVIII<sup>e</sup> siècle. Elle figure sur le plan cadastral de la commune de Buchillon levé en 1745 dans un volume rectangulaire, plus petit que l'actuel. Propriété de la famille MAURIS, le bâtiment regroupe alors une partie habitation à l'est, et des dépendances rurales à l'ouest, soit deux granges, flanquées de part et d'autre d'une écurie et d'un pressoir. Une petite annexe servant de cave et de « poile » [pièce chauffée à fonctions multiples, attenante à la cuisine] prolonge la partie logement au sud-est.




Au début du XIX<sup>e</sup> siècle, le bâtiment est agrandi au sud-ouest. Visible sur le plan cadastral de 1831, la maison paysanne est divisée en trois propriétés : la portion occidentale appartient à Jean Marc Abram Rodolph BAUM, l'écurie au centre et une portion de logement à Isaac BLOCH, alors que l'extension au sud-ouest abritant « logement, grange et écurie » est aux mains des hoirs de Jacob PAILLARD.

Des transformations importantes sont entreprises dans la seconde moitié du XIX<sup>e</sup> siècle, donnant aux différents corps de bâtiment leurs volumes actuels. Les registres cadastraux signalent la construction de nombreuses dépendances entre 1847 et 1867 (remises, four, bûcher, écurie, fenil, atelier de menuisier), ainsi que l'adjonction d'une « écurie, remise et fenil » en 1880, puis d'un « Etablissement de pisciculture » en 1884 [ECA 96]. L'ensemble de la propriété, appartenant à Anna BAUM, figure sur le plan cadastral de 1903-1904, dans une configuration presque identique à l'actuelle (cour avec fontaine, jardin avec pavillons, établissement de pisciculture et étang, à l'ouest de la route). La partie habitation abrite désormais un « café ».




**Sources utilisées :** plans et registres cadastraux déposés aux archives cantonales vaudoises (ACV)






## Antipasti freddi

	Entrée & Plats
 Salade verte	8.-
 Salade méli-mélo	12.-
 Mozzarella di bufala sur crème de tomate, croûtons et basilic	19.- 26.-
Salade d'artichaud au citron, grenade et corbeille de Grana	21.-

## Antipasti caldi

 Petits poulpes à la Luciana avec croûtons à l'ail	21.-
 Aubergine à la Parmigiana gratiné au four	18.- 24.-
Roast-beef, sauce rôti, rucola, tomates cherry et Grana croustillante	31.-
 Minestrone dell'orto avec croûtons de pains a l'ail cuits à la plancha	18.-

## Bambini

Nuggets accompagnés de frites	15.-
 Pizza au jambon cuit	15.-
 Gnocchi à la sauce tomate et Mozzarella de bufala	18.-
 Tagliatelles fraîches aux vongoles Vérace	20.-
Tagliatelle Carbonara	18.-

 : Assiette végétarienne

# Paste

- Spaghetti aux scampi, tomates jeune et pistache de Bronte. 33.-
- ✓ Spaghetti aux vongoles Vérace rissolé à l'ail noir et citron. 31.-
- Spaghetti à la Puttanesca et petits poulpes. 31.-
- ✓ Risotto à la courge avec fondu de taleggio et amaretti. 28.-
- ✓ Raviolis farcis aux bolets, crème de truffe et asperges. 32.-
- ✓ Raviolis farcis aux bolets, tomates cherry et mozzarella de bufala. 32.-
- Gnocchi de pommes de terre, crevettes et crème à la vanille du Madagascar. 34.-
- ✓ Penne alla siciliana gratinées au four avec aubergines et mozzarella de bufala. 28.-

Nous vous proposons des Penne sans gluten pour les personnes intolérantes

## Allergies

### Nous sommes à l'écoute

Chère cliente, cher client

Sur demande, nos collaborateurs vous donneront volontiers des informations sur les mets qui peuvent déclencher des allergies ou des intolérances

## Vista Terra

Entrecôte de bœuf sur ardoise, beurre Grands Bois, pommes de terre au four et légumes	40.-
Filet de bœuf sur ardoise, beurre Grands Bois, pommes de terre au four et légumes	44.-
Médailles de Filet de bœuf Stroganoff cuisiné devant la table avec pommes de terre au four et légumes	48.-
Tagliata de bœuf au vinaigre balsamique, roquette, Grana et tomates cherry	42.-
Tartare de bœuf coupé au couteau servis sur moelle de bœuf cuit au four et gnocchi frits	42.-
Scaloppina de veau au Marsala et légumes sautés aux gingembres	39.-
Ossobuco de veau et son surprenant Risotto au safran	39.-

## Vista Mare

Tentacules de poulpe grillés, crème de pommes de terre, tomates cherry jaune confites et huile au basilic	38.-
Filets de Loup aux herbes, velouté d'asperges et légumes sautés	36.-

# Pizze

Regina Margherita	15.-
(Tomates, mozzarella, basilic)	
Regina Margherita Bufala	19.-
(Tomates, mozzarella di Bufala, basilic)	
Napoli	23.-
(Tomates, mozzarella, anchois, câpres et olives)	
Pugliese	24.-
(Tomates, mozzarella, salami et oignons)	
Calabrese	24.-
(Tomates, mozzarella, thon, oignons et olives)	
Emiliana	24.-
(Tomates, mozzarella, jambon cru)	
Végétarienne	24.-
(Mozzarella et légumes)	
Genovese	24.-
(Tomates, mozzarella, pesto et olives)	
4 Fromages	25.-
(Mozzarella, Gorgonzola, Taleggio, Bel Paese et Grana)	
Forestière	25.-
(Tomates, mozzarella, champignons, lardons, olives)	
Orientale	25.-
(Tomates, mozzarella, émincé de poulet au curry, merguez et ananas)	
Romana	25.-
(Tomates, mozzarella, jambon cuit, champignons et olives)	
Calzone	26.-
(Ricotta, mozzarella, jambon cuit, tomates, jambon cru et rucola)	
Capri	26.-
(Mozzarella, tomates fraîches, jambon cru, rucola et grana)	
Marechiaro	26.-
(Tomates, mozzarella et fruits de mer)	
4 Saisons	26.-
(Tomates, mozzarella, poivrons, jambon, champignons et gambas)	

Pizza enfant moins CHF. 2.- Nous faisons aussi des Pizzas à l'emporter

## Dolci

Max trésor pour les héritiers	6.-
Pizza à la Nutella et noisettes à partager	15.-
Panna Cotta fatta in casa aux fruits des bois	10.-
Tiramisú fatto in casa	12.-
Babà au Rhum traditionnelle	13.-
Fondant au chocolat et la traditionnelle glace vanille	13.-
Profiteroles aux chocolat et noisettes	13.-
Café gourmand et ses 3 sortes de desserts	13.-
Limoncello (Glace citron arrosée au Limoncello)	12.-
Valaisan (Glace abricot arrosée à l'eau de vie d'abricot)	12.-

## Boule de glace et sorbet 3.50

